



あいの魚 寿司・県庁前店



「いらっしゃいませ! あいの魚 県庁前店のドアを開けると、お迎えの「メッセージ」ポイントがあります。・・・ご笑覧ください!」

スタッフが、今日のスタートに心を込めて一筆を献上させていただきます!



【あいの魚 寿司・イオン内原店】
「ダイニング・ルーム」メニューご案内

1 「松花堂弁当」 ¥980



- ① 季節の刺身3点盛
- ② キスの天婦羅
- ③ 静岡南漬
- ④ 自家製厚焼き玉子
* 奥久慈卵焼き
- ⑤ 自家製豆腐
- ⑥ 甘海老柚子黄金
- ⑦ 自然薯* 豆間うまいものどころ
- ⑧ ぶっかけ昆布* 話題のガコモ昆布



イオン内原店
ダイニングルーム

あいの魚 寿司のお席は、カウンター30席・ボックス席(6名様)がらんと、レインから離れたところに、ゆったりと飲食ができる。すし屋の「ダイニング・ルーム」12名様ご利用可があります。

いつものカウンターやボックスシートと、趣を変えてみてはいかがでしょうか? 「ダイニングルーム」だけの厳選メニューです。すし屋ですので、「お好みにぎり」などもOKです!

すし屋の「松花堂弁当」は、「あいの魚」営業キーワードである「旬鮮粋」と北海道産珍味や、あいの魚の厳選の「押し」旬味をラインナップしました。彩も鮮やかな、お弁当です。

2 「石焼&刺身膳セット」 ¥1,380



- | | |
|--------------|----------------|
| 石焼メニュー5種 | ・ 季節の刺身3点盛 |
| ① マグロ | ・ 自家製豆腐 |
| ② 種鶏たたき (九州) | ・ シャキシャキ 塩キャベツ |
| ③ 常陸牛 | ・ ご飯 |
| ④ 獅子唐 | ・ お椀 |
| ⑤ 玉ねぎ | |

ダイニングテーブルが好評のため、第2弾の「新メニュー」が8月から登場しました。

県庁前の「あいの魚 海鮮館」で大好評のオリジナルメニュー「石焼メニュー」を刺身膳とコラボレーションです。

ゆったりとした空間で、贅沢に「旬鮮粋」を焼いてみませんか。なお、石焼には「角閃石(かくせんせき)」を使用していますので、備長炭やトルマリンの約20倍の遠赤外線効果の高いパワーストーンです。ナタは、すしネタですから安心「レア」で充分堪能できます。暑い夏を、ジューシーと!

「こんな時に利用いかがですか?」

★ 友人の記念日、お誕生日祝いや婚約祝いなど、ちょっとしたお祝いに気のきいたプレゼントとして、

★ お節句(3月5日)、母の日、敬老の日、古希のお祝い、お彼岸、お盆や、クリスマスパーティー、ご親せきが集まる新年パーティー、結婚披露のパーティーなど、詳しくはWEBで

ケーティング・サービスの 予約受付中です!

夏の魚・夏の一押しメニューをご案内

昼



あいの魚 海鮮館の昼ランチのメニューは、「定食¥890」です。日替わりメニュー人気のTOPは「海鮮丼」です。月に8回程度をご提供中! 他日は、まぐろ切落とし、魚菜揚げ、北海道市場井などですが、ご賞味ください! またビッグな「海鮮丼ベシヤル」¥1,680も強いご支持をいただいております。

「あいの魚 海鮮館」は、すし屋メニューに和食版を加え一押しメニューとまぐろ料理など、あいの魚ならではの個性派の料理をご提供し、銘酒と共に「旬鮮粋」を演出しております。

夏季にふさわしい逸品で、お待ち申し上げます。

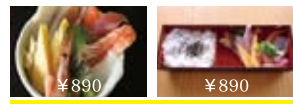
ご案内
【あいの魚 海鮮館】
あいの魚 寿司 県庁前店の隣り



「にぎり・1貫心」を込めて!
「すし技術」を大切に

「あいの魚 寿司」には、夏の魚・すし特集が毎日あります。夏の寿司を食べつくす! 北海道産・富山湾産など旬鮮が集まる中!

夏・夏の価値ある旬魚パレード



海鮮丼=同じ内容で、丼物が重箱の食べ方をご自由にご選べます!



夜

「あいの魚 海鮮館」の夜メニューは寿司カウンター12席とテーブル席6卓と小上がりの配置ですが、あいの魚 海鮮館の個性的メニューです。もちろん寿司料理をへりすに、まぐろ珍味料理(まぐろの心臓・卵他)が多数、そして、人気の石焼メニューの数々。お得な「石焼常陸牛が入った串6点セットと前菜3種盛り」¥1,250が超人気です。

お好みアラカルトで串1本からのご注文OKです。夏季のスタミナ源補給に、串の食材は、すべて寿司ネタですので、「レア」で安心して食えます。ワイワイとジューシー!!

なお、串焼きの「石」は、角閃石(かくせんせき)を使用、パワーストーンです。

■アラカルト(お好みの一品)・・・1本から、ご注文いただけます



